BAHARAT

THY Skylife

Dünyanın farklı topraklarındaki insanlar, birbirinden habersiz farklı tarzda mutfak kültürleri oluşturdular asırlarca. Bu farklılığın birincil etkeni, yaşadıkları coğrafyadaki bölgesel iklim oldu. Diğer etkenler zaman aralıklarında şekillendi. Ama asıl belirleyici, mutfak kültürünün oluştuğu coğrafya ve doğanın oraya sunduklarıydı. Yerkürenin bazı bölgeleri, sadece et ve balık ile beslenirken, bazı bölgeleri sadece sebze veya bakliyatla beslendi. Bazı bölgelerde insanlar sadece deniz mahsülleri ile beslenirken, bazıları deniz mahsüllerini tüketme şansını belki de hiç bulamadı.

Bu farklılık içerisinde birçok yemeğin hazırlığında baharatlar da, birbirlerinden habersizce kullanıldı. Farklı yöntemlerle belki ama, hep aynı amaç için; daha fazla lezzet için

HAYATIN TADI
Günümüzde baharatlar sadece yemeğin lezzet değerini ortaya çıkarması için kullanılıyor. Fakat binlerce yıl öncesinde durum biraz daha farklıydı. Belki bugün garip gelebilir; hayatın tamamı baharat üzerine kuruluydu. Özellikle biber (tane), tarçın, zencefil, hint cevizi (muskat), ticareti birçok imparatorluğun aklını çeliyor, asırlarca süren savaşlara neden oluyor, semavi dinlerin yayılmasını etkiliyor, soyluların zenginlik statüsünü biçimlendiriyor, en önemlisi Avrupa da yeniden doğuşun ateşleyicisi oluyordu. İnsanoğlu asırlar boyunca sağlık ve güzellik alanlarında da baharattan yoğun olarak faydalanmayı ihmal etmiyordu.

GASTRONOMİK OLARAK BAHARAT
Yemeksiz bir hayat olamayacağı gibi, baharatsız bir yemek de söz konusu olamaz. Hayatımızın derinlerine bu kadar yerleşmiş baharatın tanımını gastronomik açıdan yapmak oldukça zor aslında. Baharatlar, genelde tropik ve subtropik iklimlerde yetişen bitkilerden elde edilir. Baharat, bitkilerin kurutulmuş yaprak, kök, çekirdek veya kabuklarından da elde edilir. Oysa bu aromalı bitkilerin taze yapraklarına, ot da denmektedir. Bu nedenle baharat üzerine yazılan kitaplarda ve araştırmalarda baharatın kesin tanımına pek değinilmez.

BAHARAT YOLU
Adriyatik den Çin e kadar uzanan coğrafyada yaşananlar, dünya tarihinin önemli bölümünü oluşturur. Bu coğrafya üzerinde gerçekleşen ipek ve baharat ticareti ekonomi sisteminin temelini oluşturduğu gibi, dünya siyasetine ve kültürlerine de yön vermiştir.

Biber, tarçın, zencefil, hint cevizi, çubuk vanilya gibi baharatlar doğunun uç noktasından birçok devletin kontrolündeki toprakları aşarak uzun bir yolculuk sonrası Avrupa ya taşınmış. Kullanılan güzergâhlar zaman zaman değişmek zorunda kalmıştır. Batı Hindistan kıyılarına getirilen ürünler gemilerle İran Körfezi ne taşınıp buradan Akdeniz pazarlarına dağıtılmıştır.

Uzun ve tehlikeli bir yolculuk boyunca, birçok el değiştirirek Avrupa ya ulaşan baharat oldukça pahalıya mal olsa da ticareti oldukça yoğundu. Çünkü, aristokratlar arasında bol baharatlı ve aromalı yemekleri tüketmek modaydı ve baharatların önemli bir şifa kaynağı olduğuna inanılmaktaydı.

Roma İmparatorluğu nun gerilemesi ve İstanbul un Osmanlılar tarafından fethi ile İpek Yolu nun tarihteki etkin görevi sona erdi. Avrupalılar kara yoluyla ticaret maliyetlerinin karşılanamayacak boyutlara ulaşmasıyla, deniz yolundan Hindistan a ve diğer adalara ulaştılar. Bunu yeni dünyanın keşfi takip etti. Eski dünyadan yeni dünyaya, yeni dünyadan eski dünyaya birçok yeni yiyecek taşındı. Baharatın izindeki insanoğlu yeniden doğuşu gerçekleştirdi.

İMPARATORLUK MUTFAKLARININ VAZGEÇİLMEZİ
Özellikle Roma İmparatorluğu mutfaklarında baharat çok yoğun kullanılırdı. Günümüze aktarılan Roma imparatorluk yemeklerinin tariflerinde oldukça karmaşık ve ağır baharat kullanımına rastlanır. Ortaçağ batı mutfaklarında da hiç alışılagelmedik baharatlar tercih edildiği görülür. Böylesine farklı ve ağır tatlar aslında, Avrupa damak alışkanlıklarına uygun değildi. Bu nedenle Avrupalılar mutfaklarında daha sonraki yıllarda yoğun baharat kullanımından vazgeçtiler.

Türk toplumu ise, tarih sahnesine çıktığı günden beri, daima baharat coğrafyasında yaşadı. Dolayısıyla baharat kültürü Türk mutfağının geleneksel yapıtaşlarından biri oldu. Ancak, baharat yoğunluğu hiçbir zaman yemekteki ana malzemenin önüne geçmedi.

Özellikle Osmanlı saray mutfağının ustaları, aromaları çok etkili baharatları ustaca kullanarak görkemli bir o kaar

da zarif lezzetler yarattılar. Akdeniz ve Uzak Doğu baharatları ile bir mutfak sentezi ortaya koyuldu. Bu sentezin baş aktörleri sakız ve tarçındı. Günümüz mutfağında sakız ve tarçın ancak bir ya da iki sütlü tatlı dışında pek tercih edilmese de, Osmanlı mutfağında et, balık, tavuk ve pilav yemeklerinde sakız-tarçın ikilisi mutlaka kullanılıyordu.

Baharat, dengesi iyi ayarlanması gereken bir ustalıktır aynı zamanda. İyi ayarlanamaz ise dünyanın en pahalı yemeği dahi keyiften uzak olur. Bazı baharatlar vardır olmazsa olmaz; bazıları ise keyfe kederdir. Ama baharat her zaman yemeğin lezzeti, rengi, kokusu, tadı, kısacası büyüsüdür

© lezzetler.com tarif no:35214 • adı:Baharat • gönderen:Cankat • indirme tarihi:06.05.2024 - 21:23